



## RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Maggio 2009	143



### Giuso amplia la Linea "Evoluzione"



"Evoluzione L", la base innovativa di elevata qualità e naturalità, particolarmente apprezzata dai gelatieri artigiani, si trasforma in una vera e propria linea ed include "Evoluzione M" ed "Evoluzione Mix".

L'aspetto innovativo è la capacità di garantire le stesse prestazioni delle basi contenenti grassi vegetali pur contenendo solo grassi nobili del latte.

"Evoluzione" è una linea tecnologicamente avanzata, che contiene grassi di latte frazionati, facilmente disperdibili, dal sapore neutro e dalle proprietà strutturanti; gli stabilizzanti sono tutti naturali e gli emulsionanti sono di ultima generazione.

Con "Evoluzione" quindi si ottiene un gelato caldo al palato, dalla struttura asciutta, con aspetto opaco e conservabile a lungo nel tempo.

"Evoluzione M" è una base 50 per latte mentre "Evoluzione Mix" è una base 500 per acqua, se a queste si aggiunge il "capostipite" della famiglia "Evoluzione L" base 100 si comprende come con un'unica linea sia possibile soddisfare tutte le esigenze di una gelateria moderna.

Con la linea "Evoluzione" il gelatiere può creare gelati ricchi di gusto e... salute, l'assenza di grassi vegetali garantirà un prodotto più in linea con le esigenze dei consumatori.

